

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 34 — Bromberg, den 30. August — 1936

Der Anbau von Wintergerste.

Der große Vorteil des Wintergerstenanbaues liegt darin, daß diese Halmfurcht 16 bis 14 Tage vor dem Roggen reif wird. Außer der dadurch eintretenden Arbeitsverteilung kommt die frühzeitige Ernte noch dem dadurch ermöglichten, größeren Zwischenfruchtbau zugute, der wiederum zur Schaffung wirtschaftseigenen Eiweißes beiträgt. Ein weiterer Vorteil ist die außerordentlich gute Winterfestigkeit dieser Gerstenart, die eine große Anbausicherheit gewährleistet. Auch in weniger günstigen klimatischen Lagen gedeiht die Wintergerste vorzüglich, vorausgesetzt, daß auf zweckmäßige Fruchtfolge und sorgsame Bodenbearbeitung geachtet wurde. Obwohl die Wintergerste selbst keine gute Vorfrucht darstellt, verlangt sie doch zum Gedeihen einen möglichst abgelagerten Boden. Deshalb ist für sie eine Vorfrucht zu wählen, die schon bald das Feld räumt; wurde beispielsweise Klee angebaut, so ist dieser zeitig zu umbrechen. Das Saatbett muß sich unbedingt gut gesetzt haben, da sonst die zarten Wurzeln der Wintergerste beim nachträglichen Setzen abreißen würden. Es empfiehlt sich daher ein ausgiebiges Walzen vor der Saat.

Auf jeden Fall muß ziemlich zeitig bestellt werden, damit eine gute Überwinterung gesichert ist. Am besten sät man daher in unserem Klima zwischen dem 5. und 15. September aus. Die Aussaatmenge schwankt je nach dem Zeitpunkt des Säens und dem Korngewicht der einzelnen Sorten zwischen 90 und 120 Kilogramm/Hektar. Die zweizeilige Wintergerste verlangt jedoch eine stärkere Aussaatmenge, also um etwa 20 bis 30 Prozent mehr als die angegebenen Werte. Der allzu dünne Stand mancher zweizeiligen Wintergerstenfelder, wie man ihn noch hier und da antrifft, ist meistens von einer zu geringen Aussaatmenge hervorgerufen. Eine falsche Sparsamkeit ist hier nicht am Platze! Auch eine späte Aussaat wirkt sich auf den Ernteertrag überaus schädigend aus. Wie hoch die dadurch entstehenden Verluste sein können, zeigt ein von Berkner-Schwoitsch durchgeführter Versuch, nach dem ein Körnerausfall von 36 Kilogramm/Hektar je Tag bei verspäteter Aussaat festgestellt wurde! Durch frühe Einbringung der Körner in die Erde wird ebenfalls eine starke Bestockung noch vor Winter erreicht, was im Hinblick auf die gewünschte, rasche Frühjahrsentwicklung von großer Bedeutung ist. Wenn man an warmen Herbsttagen ein teilweises Gelbwerden der Blätter bemerkt, so darf man beruhigt sein: es stellt dies nur einen natürlichen Schutz gegen ein Überwachsen dar. Auch der zweckmäßigsten Drillbreite ist besonderes Augenmerk zuzuwenden. Als günstigste Weite gilt der Abstand von 16 bis 18 Zentimetern. Man achte auch darauf, daß das Getreide nicht allzu tief in die Erde gebracht wird. Jeder denkende Bauer und Landwirt wird natürlich nur anerkanntes Saatgut, das vorher gründlich gebeizt und gut gereinigt wurde, zur Aussaat verwenden.

Großen Einfluß auf das Gelingen des Wintergersten-Anbaues hat naturgemäß eine sachgemäße, reichliche Düngung, die die Erzielung von Vollernten gewährleistet. Fehler oder Nachlässigkeit in der Zufuhr ausreichender Düngemittel rächt sich gerade bei der Wintergerste schwer. Sie verlangt unbedingt zu ihrer einwandfreien Entwicklung eine Gabe von 80 bis 100 Kilogramm/Hektar reinem Kali, 46 bis 54 Kilogramm/Hektar reiner Phosphorsäure und 40 bis 50 Kilogramm/Hektar reinem Stickstoff. Wo keine Auswaschungsgefahr des Bodens besteht, soll man tunlichst die Kali-Phosphat-Gabe bereits im Herbste verabfolgen. Auch die Anwendung der Stickstoffdüngemittel empfiehlt sich noch vor Winter, weil die Wintergerste ihren Stickstoffbedarf noch im September bis November deckt. Jedenfalls sollte man wenigstens die Hälfte des Stickstoffdüngers noch im Herbst aufs Feld bringen. Beim gänzlichen Fehlen der Stickstoffgabe wird die Gerste nur schlecht in den Winter kommen, was sich wiederum im Frühjahrswuchs ungünstig auswirkt. Am besten hat sich noch der Kalkstickstoff bewährt, den man besonders auch zur Unkrautbekämpfung anwendet, dies hat jedoch erst drei bis vier Wochen nach dem Auflaufen des Getreides zu erfolgen. Zu beachten ist, daß dann diese Kopfdüngung nur bei ganz trockenem Zustande der jungen Pflanzen ausgeführt werden darf! Wo Kalkmangel herrscht, kann die Wintergerste niemals richtig gedeihen. Auch für eine ausreichende Stallmistgabe ist immer zu sorgen.

Lange, Neustadt.

Landwirtschaftliches.

Winke zur Süßlupinenernte.

In der Landwirtschaft hat der Süßlupinenanbau immer mehr an Raum gewonnen. Diese große Beachtung ist auch wohl verdient, denn diese Pflanzen haben derart viele Vorteile in sich vereinigt, daß sich ihre Kultur stets lohnt, ihre Verwendungsmöglichkeit ist ebenso vielseitig. Außer dem hohen Nährwert, den die Süßlupine besitzt, weist sie eine überaus große Bitterstoff-Freiheit auf. Sie steht auch keineswegs anderen eiweißreichen Pflanzen an Gehalt nach. Ihr Stärkewert beträgt beispielsweise 6 Prozent, an verdaulichem Eiweiß besitzt sie 1,2 Prozent bei Grünfütterung, bei Silierung 1,1 Prozent (Stärkewert 8 Prozent). Den größten Wert jedoch hat der Samen mit einem Stärkewert von 67,3 Prozent und einem Eiweißgehalt von 35 bis 45 Prozent.

Werden schon an Grünmasse außerordentlich hohe Erträge erzielt (bei günstigen Bedingungen bis zu 700 Doppelzentner/Hektar), so ist der Körnerertrag auch nicht zu verachten: er ergibt eine Ausbeute bis zu 24 Doppelzentner/Hektar. Die Niederschlagsverhältnisse und der richtige Zeitpunkt der Ernte ist jedoch mitbestimmend für deren Ausfall. Kurz vor der Blüte erfolgt der Schnitt zwecks Grünfuttergewinnung, die man u. U. bis zu 6 Wochen lang ausdehnen kann. Dies ist nur möglich, weil die Süßlupine ganz wenig zur Verholzung neigt. Zur Erzielung hochwertigen Gärfutters müssen die grünen Pflanzen geschnitten werden, wenn sie schon vollständig abgeblüht sind und die Körnerbildung bereits weitgehend vorgeschritten ist.

Bei der Ernte zur Körnergewinnung muß jedoch sehr vorsichtig zu Werke gegangen werden, damit kein Ertragsausfall entsteht. Bekanntlich ist die Reife der Hülsen sehr ungleichmäßig; so geschieht es, daß ein großer Teil von ihnen noch während der Ernte aufplatzt. Deshalb ist es unbedingt notwendig, den Schnitt dann zu beginnen, wenn die meisten Hülsen ein Bräunlichwerden aufweisen. Die gelben Süßlupinen zeigen hierbei eine schwarz-weiße Zeichnung, die blauen dagegen eine Marmorierung. Nur so kann man die Platzgefahr vermeiden. Unzweckmäßig ist auch ein zu frühes Mähen, weli daurch die Keimfähigkeit der Körner herabgesetzt wird. Ebenfalls darf man nur in den Morgen- bzw. Abendstunden schneiden, weil dann durch die Taubildung die Hülsen geschlossen bleiben. Zur Ernte kann man sowohl die Sense als auch den Ableger oder den Bindemäher verwenden. Das sofortige Zusammenbringen des Erntegutes zu runden Hocken ist unerläßlich, desgleichen das Einfahren bei nur trockenem Wetter möglichst in eine Feldscheune. Nicht zu vergessen ist das Anbringen starker Unterlagen von Stroh beim Einlagern, zum Schutze gegen jegliche Feuchtigkeit, desgleichen empfiehlt sich aus demselben Grunde das Legen von Zwischenschichten. Nur sorgsam aufbewahrtes Saatgut gewährleistet die Erhaltung der Keimfähigkeit über den Winter bis zur nächsten Aussaat. **O. Hartwig.**

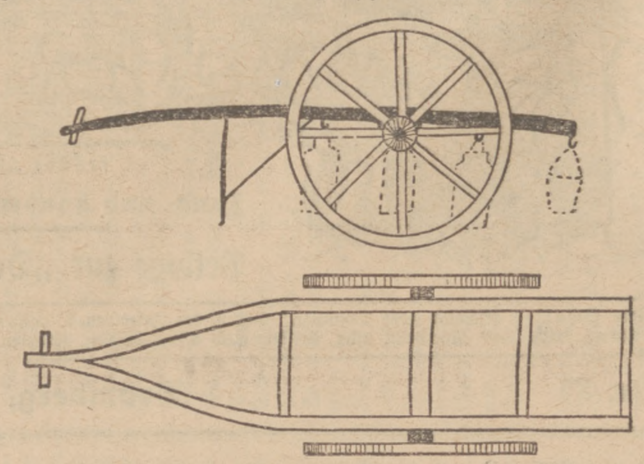
Melassefütterung als Eiweißersparnis.

Die Eiweißersparnis durch eine zweckmäßige Fütterungsart ist für unsere heimische Landwirtschaft von großer Bedeutung. Daher wurden auch seit Jahren eingehende Versuche hierüber angestellt, die nun zum Abschluß gelangten. Vorher schon hatte sich die Haltbarkeit derartiger Melassierungsverfahren von Eiweißfuttermitteln bewährt: die Melasse wurde dem Eiweißfuttermitteln im Verhältnis 20 : 80 beigemischt, das Ganze war ohne Verklumpungsanzeichen über ein Jahr haltbar.

Auch die Fütterungsversuche zeigten einen vollen Erfolg, wobei man zu der Feststellung kam, daß 20 Prozent eines eiweißreichen Ölkuchengemisches in der Milchviehfütterung durch Melasse ersetzt werden können. Die Sonderwirkung der Melasse auf die Milchleistung steht dadurch fest, so daß eine Einschränkung des Verbrauches von Ölkuchen durchaus im Bereich der Möglichkeit liegt. So weit die Fütterungsversuche am Milchvieh. Bei der Ferkelfütterung konnte jedoch kein Vorteil durch den Ersatz des Fischmehls durch ein Melassegemisch beobachtet werden. Als Kohlehydratfuttermittel ist daher die Verfütterung von Melasse geeignet, dagegen nicht zum Ersatz von Fischmehl.

Ein praktischer Milchkarren.

Außer der Beförderung von Stroh und Spreu ist eine tägliche Beförderungsarbeit das Milchfahren vom Kuhstall oder Melkplatz zum Milchkeller oder zur Molkerei. Als sehr praktisch hat sich dafür eine Milchkarre mit zwei großen Rädern erwiesen. Zwischen dem Räderpaar wird



ein Rahmen mit zwei Handhaben auf der Achse befestigt, daran werden die Milchkannen an richtig verteilten Haken angehängt, so daß bis zu 10 Milchkannen mit Leichtigkeit befördert werden können. Die Einzelheiten der Ausführung dieses praktischen Beförderungsmittels sind aus der Abbildung ersichtlich (oben: Seitenansicht; unten: von oben aus gesehen). Sind die Wegeverhältnisse bei der Milchbeförderung schwierig, so muß natürlich eine tierische Zugkraft aushelfen.

Viehzucht.

Schutzdecken für Zugtiere.

Bei dem launischen Wetter dieses Jahres hat der achtsame Fahrmann stets Decken für seine Zugtiere bei sich. Diese bieten jedoch nur einen guten Schutz, wenn sie ganz trocken sind. Decken, die naß oder sehr feucht sind, schaden mehr als sie nützen, weil sie dem Tier zu viel Wärme entziehen. Ihre Benutzung kann Erkältungen und Lungenentzündungen zur Folge haben.

Um dies auf alle Fälle zu vermeiden, muß man für genügend Reservedecken Sorge tragen. Nasse Decken sind möglichst schnell wieder vollständig zu trocknen. Leichtfertigkeit in dieser Beziehung kann die Gesundheit unserer Zugtiere gefährden und uns großen Schaden bringen.

Zeeb, Lorch.

Ansteckungsgefahr der Bangschen Krankheit.

Das seuchenhafte Verkalben der Tiere, auch Bangsche Krankheit genannt, ist selbst für den Menschen gefährlich, da die Ansteckungsmöglichkeit durch diese Bazillen gegeben ist. Allerdings ist die Zahl der wirklich erkrankten Menschen, wie Dr. H. Kalk in Nr. 34 (1936) der „Deutschen Landwirtschaftlichen Presse" ausführt, verhältnismäßig gering, im Vergleich zu der etwa zu 20 bis 40 Prozent verseucht auf den Markt kommenden Milch; dieser glückliche Umstand ist nur der ziemlich hohen Widerstandskraft des Menschen zu verdanken.

Die Übertragung der Krankheit kann durch offene Stellen der Haut (Verletzungen) und auch durch den Darm (Genuß infizierter Milch) eintreten. Wegen der im Anfangsstadium der Krankheit bemerkbaren Pulsverlangsamung und Milzvergrößerung wird die Bangsche Krankheit oft noch mit Typhus bzw. Paratyphus verwechselt. Meistens tritt ein wochenlang andauerndes Fieber auf, das jedoch das Allgemeinbefinden wenig beeinträchtigt. Die Krankheit kann sich auch in Form einer leichten Grippe oder Gelbsucht äußern, bei Frauen führt sie oft zu Fehlgeburten. Allerdings ist der Krankheitsverlauf gutartig; von 498 in den Jahren 1931/32 festgestellten Fällen verlief nur einer tödlich.

Trotzdem darf man bei verdächtigen Anzeichen nichts vernachlässigen, eine Blutuntersuchung verhilft immer zu einwandfreier Diagnose. Die Vorbeuge gegen die Bangsche Krankheit besteht hauptsächlich im restlosen Durchimpfen des Tierbestandes und Entkeimungsmaßnahmen im Stall, Hand in Hand damit muß eine Belehrung über die Ansteckungsgefahr gehen; erwähnt sei die Meldepflicht dieser Krankheitserscheinungen. Besten Erfolg hatte die Bekämpfung der Seuche bei Menschen mittels Impfverfahrens, auch Einspritzungen des von der Behandlung der Malaria her bekannten Chinins haben sich ausgezeichnet bewährt. O. H.

Kleintierzucht.

Milchfütterung.

Obschon auch bei uns Milch in der verschiedensten Form an das Geflügel verfüttert wird, hat man hier doch nicht die „Begeisterung" für diesen Futterstoff wie in Amerika. Es mag dies zum Teil daran liegen, daß die Milch drüben auch in der menschlichen Ernährung eine weit größere Rolle spielt, wobei es ja auch sehr auf die Gegend ankommt. Der große Verbrauch hat jedoch einer umfassenden Industrie in Amerika das Leben gegeben und daher sind die haltbaren Nebenerzeugnisse im Verhältnis viel billiger als bei uns zu haben. Ungefähr die Hälfte der Trockenmasse der Milch besteht aus dem Milchzucker, der im besonderen Maße zu den Vorzügen der Milchfütterung beiträgt. Beim Säuern der Milch verwandelt sich der Milchzucker in Milchsäure, aber die Praxis hat ergeben, daß der Ernährungswert dadurch nicht wesentlich beeinflußt wird.

Manche Sachverständigen befürworten vor allem die Verwendung von gesäuerter Milch, da die Legehennen dieser am stärksten zuzusprechen pflegen. Sie hat eine leicht abführende Wirkung, die man vor allem im Winter als günstig betrachtet, da dann ja stets ein Mangel an saftigem Futter besteht. Die Hauptsache ist aber, daß die Milchsäure vielen Krankheiten entgegenwirkt, so z. B. der Kükenruhr und auch der Kokzidiose. Die Milchsäure ist im trockenen Zustande ebenso wirksam. Es wurde behauptet, daß die Verwendung von sehr reichlich Milch, bis zu 40 Prozent des gesamten Futters, sogar die Kokzidiose überwinden könne, aber das hat sich doch nicht ganz bewahrheitet, wenn auch vielfach Besserung festzustellen war.

Eine Zufütterung von Milch führt in vielen Fällen zu höherer Futteraufnahme und damit zu vermehrter Leistung. A. W.

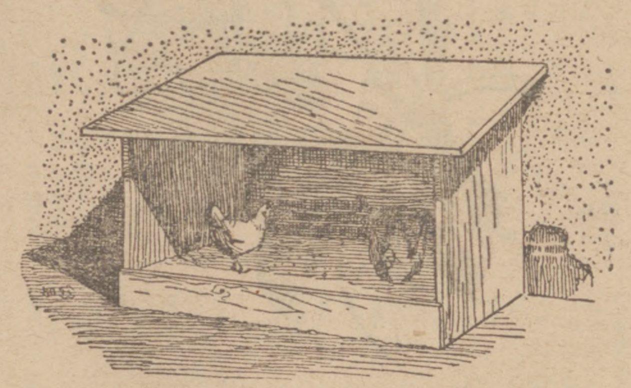
Erkennung der jungen Hähne.

Mit dem neuen Jahrhundert kamen die schweren Hühnerrassen zu allgemeiner Wertschätzung. Aber dadurch ist für die Unerfahrenen eine gewisse Erschwerung hinzugekommen, denn die überzähligen Hähne möchte man bald aus dem Futter haben. Als unser Wirtschaftsgeflügel noch in der Hauptsache aus Italienern und Landrassen bestand, war die Sache einfacher, denn da zeigten bei guter Pflege die Hähnchen schon im Alter von drei bis vier Wochen recht entwickelte Kämmchen und Kehlläppchen. Bei den Wyandotten, Rhodeländern, Barneveldern und Reichshühnern aber wissen besonders die Hausfrauen die Jungtiere oft nicht auseinanderzuhalten, und dadurch werden die überzähligen Hähne nicht nur länger gehalten als vorteilhaft ist, sondern sie verdrängen auch die weiblichen Küken vom Futter und beengen den Platz in den Aufzuchtgeräten.

Die Hähne müssen also aussortiert werden. Man erkennt sie zunächst an ihrer aufrechten Haltung, wobei die Schnabelspitze senkrecht über dem Nagel der Mittelzehe liegt. Sie haben dickere Köpfe mit breiteren Schnäbeln, längere Schenkel und höhere und stärkere Läufe als die Hennen. Allerdings gibt es auch immer einmal feinknochige Hähne und grobe Hennen, — dann muß eben die Beobachtung entscheiden. Eher als die Kämme entwickeln und röten sich die Kehllappen. Die Hauptunterscheidung bildet aber das Gefieder. Die Hähne der genannten Rassen bleiben am Rücken, besonders aber unter der Kehle, auf den Schultern, vor den Schenkeln und am Hinterteile lange kahl oder doch stoppelig, wenn die Hennen dort längst befiedert sind. Weibliche Tiere haben auch einen aus zwar kürzeren und schmäleren Federn bestehenden, aber sonst richtig gebildeten Schwanz, während die Hähne nur eine unordentliche Quaste zeigen. — Etwas später, meist nach der 10. Woche, entwickelt sich das bleibende Gefieder, wobei die neuen Federchen auf dem Rücken der Hähne spitzig, gleichsam wie kleine Pinsel, herauskommen, während die junge Fahne bei den Hennenküken in Spatelform aus dem Kiel tritt. A. W.

Staubbad für Hühner.

Für unsere Hühner ist neben dem Scharraum noch ein Staubbad einzurichten. Es besteht aus einem großen, niedrigen Kasten, der mit Holzasche und Sand gefüllt wird. Das Staubbad ist für die Hühner unentbehrlich, damit sie sich „puddeln" können und auf diese Weise die Ansiedlung



und Vermehrung des Ungeziefers verhindern. Man gibt deshalb noch etwas Schwefelblüte, Tabakstaub oder Insektenpulver unter die Asche. Wird das Staubbad im Freien aufgestellt, so muß es seinen Platz an der trockenen Südwand eines Hauses finden und gegen Regen durch Überdachung geschützt werden. —ei—

Bienenzucht.

Worauf es in der Volltracht besonders ankommt.

Nicht auf die Menge der Bienen an sich, sondern auf die Zahl und das Alter der Trachtbienen kommt es bei der Honigernte an. Wer mit nur alten Tanten aus dem Winter einen großen Überschuß an Honig erzielen will, der marschiert den Holzweg. Ein großer Kern gesunder Jungmannschaft entscheidet den Ausgang der Honigernte. Wenn diese Jungmannschaft aber erst erstarkt, wenn die Ernte schon im Abflauen ist, kann auch auf nichts Besonderes gehofft werden. Darum geht das ganze Streben des rationellen Imkers dahin, einen möglichst großen Stamm von Jungmannschaft in die Volltracht zu bringen. Ausscheidung alles Schwächlichen und Kranken, Enge- und Warmhaltung die ganze Vorbereitungszeit über, Reizfütterung in trachtloser Zeit sind hervorragende Mittel dazu. Dann kommt es noch darauf an, die starken Völker während der Volltracht nicht übermäßig brüten zu lassen. Je mehr junge Brut zu betreuen ist, desto mehr Bienen gehen dem Sammelgeschäfte verloren. Einengen der Völker auf eine bestimmte Anzahl von Waben — etwa 5—6 Ganzbrutwaben — kann sich während der Hochtracht nur gut auswirken. Kreisbienenmeister Weigert.

Obst- und Gartenbau.

Helleborus oder Weihnachtsrose

ist die einzige Staude, welche im Winter an sonniger Stelle im Garten ihre Blumen entfaltet. Diese sind allerdings schon soweit vorgebildet, daß von einem Wachstum kaum die Rede sein kann, sondern nur vom „Erblühen". Die Staude hat große, glänzend grüne, fingerartige Blätter. Die Blumen bestehen aus einem dauernden, fünfblätterigen Kelch, den Blätter (oft grünlich, oft blumenblattartig gefärbt) die Blumen ersetzen, die, wenn sie vorhanden, nur aus 8 bis 12 kleinen, röhrenartigen, zu Nektarien verkümmerten Petalen bestehen. Aus der

bei uns wildwachsenden Art und den aus Griechenland, dem Kaukasus, Kalabrien und Ungarn stammenden hat die gärtnerische Kunst durch Kreuzung sehr hübsche, großblumige und vielfach rotgefärbte und getupfte Hybriden gezogen, die als Zierde des Gartens gelten. — Es genügt ein Boden, der etwas schattig und nicht zu mager ist. In trockenem und sandigem Boden müssen sie im Sommer



ausreichend begossen werden, sonst verlieren sie die Blätter und der Flor ist im nächsten Frühjahr sehr ärmlich. Man kann gut entwickelte Stauden auch im Herbst in Töpfe pflanzen und in einem sonnig gelegenen, kühlen Zimmer zur Entwicklung bringen, so daß sie im Winter ihre hübschen Blumen entfalten. Die Weihnachtsrose wird zu diesem Zweck von den Gärtnereien in gut eingewurzelten Pflanzen geliefert. —ei—

Für Haus und Herd.

Birnensuppe mit kleinen gerösteten Zwiebäcken.

Zutaten: 375 Gramm weichschalige aromatische Birnen, 1 Liter Wasser, Saft einer halben Zitrone, 50 Gramm Zucker, 50 Gramm Sago; 6 kleine, leicht geweichte, in Butter geröstete Zwiebäcke.

Zubereitung: Die zartschaligen Birnen verwendet man ungeschält, entfernt aber die Kerngehäuse, schneidet die Birnen in Stücke und kocht sie mit Wasser, Zitronensaft und Zucker weich. Einige Birnenstückchen nimmt man aus dem Kochwasser, die übrige Suppe wird durchgestrichen und in ihr der Sago aufgequollen, bis er ganz durchsichtig ist. In die Suppe, die über die zurückbehaltenen Birnenstückchen gegeben wird, gibt man die geweichten, in Butter gerösteten kleinen Zwiebäcke.

Schleswiger Birnenspeise.

Zutaten: 1 Kilogramm Birnen, 30 Gramm Butter, 75 Gramm Zucker, 3 Eier, Saft und Schale einer halben Zitrone, eine Prise Zimt und Salz, 125 Gramm durchgestrichenen frischen Quark; zum Teig: 3 Eier, 75 Gramm Zucker, 60 Gramm zerlassene Butter, 60 Gramm Kartoffelmehl, 80 Gramm Mehl, ½ Paket Backpulver, ein Achtel Liter Milch.

Zubereitung: Der Teig wird aus den letztgenannten Zutaten zusammengerührt, man muß ihn auf einem großen Boden ausrollen, in eine gebutterte Springform legen und backen. Die Birnen werden geschält, geviertelt und in der Butter mit dem Zucker, Saft und etwas Zitronenschale mit möglichst wenig Wasser ganz weich geschmort, so daß man die Birnen zu Brei zerrühren kann. Dazu gibt man den durchgeriebenen frischen Quark, die Eier und den Zimt und füllt die Masse in den gebackenen Teigboden. Man legt eine dünne Decke von etwas vorher zurückbehaltenem Teig auf, bestreicht die Oberfläche leicht mit Ei und backt die Speise solange, bis der Teigdeckel gar ist. Sie wird dann sofort zu Tisch gegeben. Man kann noch Birnenkompott nebenher reichen.

Birnenbeschlag.

Zutaten: 10 alte Brötchen, 125 Gramm Zucker, 100 Gramm Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 125 Gramm Fett, 4 Eier, 425 Gramm durchwachsener Speck; 1 Kilogramm Birnen mit Wasser, Zucker und Zitronengewürz zu Kompott gekocht.

Zubereitung: Der Zucker wird mit den Eigelb und dem salbigen Fett schaumig gerührt, die geschälten, kleingeschnittenen Brötchen müssen in Milch durchweichen, ausgedrückt, feingerührt, mit dem Mehl und dem Backpulver vermischt und zu der schaumigen Masse gerührt werden. Zuletzt zieht man den steifen Schnee der Eiweiß unter. Eine Backform wird mit dem in dünne Scheiben geschnittenen Speck ausgelegt, die Form bis zur Hälfte mit abgetropftem Birnenkompott gefüllt und darüber der Teig gebreitet. Die Speise muß langsam zwei Stunden backen, sie kommt in der Form auf den Tisch. Der Rest des Birnenkompotts wird nebenher gegeben.

Birnenteig.

Zutaten: 500 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, 200 Gramm Zucker, 5 Eier, feiner Kardamom, abgeriebene Zitronenschale, 1—1½ Tassen Milch, 1 Paket Backpulver; Birnen, Zucker, Zimt.

Zubereitung: In einer großen feuerfesten Pfanne kocht man geschälte, halbierte Birnen mit Zucker und etwas Zimt in reichlich Wasser auf dem Herd halb gar. Inzwischen hat man den Teig bereitet. Für ihn werden Butter, Zucker, Eier und Gewürz schaumig gerührt, mit der Milch versetzt und mit dem mit Backpulver vermischten Mehr verrührt. Dieser Teig kommt auf die Birnen. Die Speise schiebt man in den Ofen und backt sie 1½ Stunden. Sie kommt in der Pfanne auf den Tisch.

*

Apfel-Traubengelee.

1 Kilogramm Äpfel, ½ Kilogramm Trauben, 2 Zitronen, 1 Kilogramm Zucker auf 1 Liter Saft. Die gewaschenen, ungeschälten, in Stücke geschnittenen Äpfel werden, mit Wasser bedeckt, weichgekocht. Dem Wasser wird der Zitronensaft beigefügt. Die Trauben werden mit ein Sechstel Liter Wasser bedeckt, zerdrückt, etwas zerkocht. Man gibt beide Fruchtsorten gesondert in Saftbeutel und läßt über Nacht den Saft durchlaufen. Mit der entsprechenden Menge Zucker kocht man ihn unter beständigem Abschäumen klar bis zur Geleeprobe. Das Gelee wird heiß in Gläser gegeben, die am nächsten Tage zugebunden werden. Es zeichnet sich durch eine besonders schöne Färbung aus.

*

Eingemachte Salatgurken. Man schält 1 Schock große Salatgurken, schneidet sie der Länge nach auseinander, nimmt mit einem silbernen Teelöffel die Kerne heraus, bestreut die Stücke mäßig mit Salz und läßt sie so eingesalzen 24 Stunden lang ruhig stehen. Nach Verlauf dieser Frist nimmt man sie aus dem Salz, trocknet sie ab, tut sie in einen steinernen Topf, kocht so viel Essig, als zur völligen Bedeckung der Gurken nötig ist, gießt diesen kochend darauf und läßt sie wieder zwei Tage stehen. Nun gießt man diesen Essig ab, kocht ihn zum zweitenmal auf und gibt ihn kochend wieder zurück. Dieses wird nach zwei Tagen zum dritten Male wiederholt. Nun stößt man weißen und schwarzen Pfeffer, Nelken, englisches Gewürz nicht zu fein, hackt eine kleine Stange Meerrettig, 5 Zwiebeln, 3 Stück Knoblauch und einige Senfkörner, vorzüglich schwarze. Die aus dem Bieressig genommenen Gurken wälzt man stückweise in diesem Gemenge, packt sie darauf in einen Topf und gießt abgekochten Weinessig kochend darüber. Fest zugedeckt, gegen die Luft geschützt, an einen nicht zu feuchten Ort gestellt, sind sie nun in 8 Tagen eßbar. Auch kann man die Gurken nach Belieben in größere oder kleinere Stücke teilen.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.